

电炸鸡炉/炸鸭子炉/电脆皮炉/爆炸鸡炉/气电脆皮炉/压力烤炉

产品名称	电炸鸡炉/炸鸭子炉/电脆皮炉/爆炸鸡炉/气电脆皮炉/压力烤炉
公司名称	上海普顺机械电器制造有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 种类:烘炉 品牌:Pushun/普顺
公司地址	上海嘉定区翔黄公路398号
联系电话	13788922333

产品详情

可以放40l油，一次性可以炸8-10只鸭子（2.5斤重）

炸鸭炉，220v/380v都可以接，本机整体采用不锈钢材料，高压原理设计，电子定时，自动控温，自动控压排气，超压保险等功能，具有无污染，能源损耗低使用方便等特点，适用于各种鸡鸭，肉类，蔬菜类油炸。是目前最理想的油炸设备。

电源：220v/380v
功率：4-12kw
容量：30kg/
产量：25kg/h
外型尺寸：1070x780x1160mm

一，实物拍摄(同行请勿盗用，违者必究！)：

二，炸鸭炉性能特点：

1、炸鸭炉该机体积小、无污染、能源消耗低、使用方便、效率高、经久耐用等特点。2、炸鸭炉整体采用不锈钢材料、电子定时、自动控温、自动控压排气，超压保险。

3、炸鸭炉，分电热/燃气两用型号。台面设计导油槽，避免台面油外流的缺点。

三，炸鸭炉性能优势：

炸鸭炉是上海普顺机械电器制造有限公司一款精心设计而制造的新一代实用型产品，自从问世以来深受

广大客户的好评，烤鸭炉是根据西式烤鸭炉和传统的中式烧鸭的生产工艺特点而制，烤鸭炉整体不锈钢材料制作，自动电子定时，自动控压排气。烤鸭炉采用低温高压原理台面设计成油盘式结构，避免了台面油外流的缺点，具有自动控温、定时、自动控压排气，超压保险等功能。经该机压力油炸的食品外酥里嫩，色鲜味美，香气扑鼻，个个保持食物的原有营养成分。

四，烤鸭炉使用范围：

该机可压力油炸鸭、鸡、鱼、排骨、羊肉等各种肉类、蔬菜等食品，适用于饭店食堂及个体户使用。具有消耗低、无污染，使用方便，效率高、经久而用等特点。

五，投资回报：

六，烤鸭炉操作方法：

1、把烤鸭炉前门打开，把随机附带的油箱放在锅下面的放油处，关闭锅下放油阀，用清洁精泡温水冲洗锅内污质，处理干净，放水晾干，在关闭锅下放油阀，把烤鸭炉油箱内水倒掉，放回原处。锅内放入钢蓝，加入植物油约30kg。

2、接通烤鸭炉电源开关灯亮，把温度选择钮设定到120℃，接通加温灯亮，烤鸭炉锅内开始加温，温度若达到所设定的温度时，加温开关指示灯会自动熄灭，此时即可把食物放进锅内，把锅盖压下，分别把锅边的两只螺杆合入螺孔，压下密封，以防漏气。

3、每日油炸完毕打开烤鸭炉锅下放油阀，把油倒入箱内，让杂物自然沉淀到箱底，再把锅内油污清理干净。到第二次使用时，把沉淀物处理掉。

七，注意事项：

1、在使用燃气烤鸭炉之前，必须加装抽烟管，并将加装的抽烟管引到室外。

2、炸鸭炉所用气罐必须装随机配用的家用减压阀，且各接头处不得泄漏气体。

3、炸鸭炉气罐周围不准接触热源烤之，更不准存放危险品，以免爆炸。

4、在炸鸭炉操作过程中，操作人员不准远离燃气炸鸭炉，若发现炉内的燃烧熄火，应立即关闭点开关，关闭气源阀门，查明原因排除，吹尽炉内燃气气味后，再重新点火。

5、炸鸭炉使用时必须接好安全保护接地线。

6、在使用燃气炸鸭炉的房间内，必须通风条件很好。

7、严禁漏气及违章使用。

温馨提示：

关于产品的运输方式说明 本店产品大多是大件或是比较重的产品,货物发往全国各地所产生的费用都不相同,各地运费因物品的重量不同,以及客户所在地区不同,运费由货运公司收费规定由货运公司根据货物的实际情况以及地区不同都不相同,当然您也可以事先与我们联系,我们可以根据您购买的物品及地区,来询问货运公司,并给您大概的运费估算,运费设置为0.01元的商品一律为到付运费!有需要走快递的请提前与我们联系,谢谢您的配合!

货物签收说明 收货时,尽量由本人签收,无论是否是您自己本人签收,视同本人签收,请务必在快递或托运公司工作人员面前开包验货.货物在运输路程中出现丢失或损坏就不要签收,请立即联系我们,当面退回,我们可以和运输公司进行交涉.若在签收后再提出货物丢失或损坏,本店概不负责.谢谢合作!

保修须知：

免费保修期为一年，终身维护！如买家在收到设备3日内不确认收货，均视为自动放弃保修！
掌柜的联系方式 手机:13788922333 qq:429270555或380510466

本产品的加工定制是否，种类是烘炉，品牌是Pushun/普顺，型号是YZDL-31，电压是220（V），功率是

12 (Kw) ， 产品用途是炸鸭子，外形尺寸是1000*600*1100 (mm) ， 净重是130 (Kg) ， 包装是木箱，适用范围是休闲速食设备，营销是特价，售后服务是保修一年